

Veckans växt v. 14 2007

## Majs (*Zea mays* L.)

**Popcorn till fredagsbion, kanske? Hur många tänker på att man då stoppar i sig världens tredje viktigaste spannmålsgröda, efter ris och vete? Majs står för 7 % av världens energiintag.**

I Sverige känner vi kanske mest till den majstyp som går under namnet sockermajs, och som vi varma septemberkvällar kan plocka för en billig penning hos "självplocksodlare". En del fröfirmor säljer även olikfärgade sorter som odlas för prydnadsändamål. Det finns dock ett stort antal andra typer som används för foderändamål, ensilage, stärkelseproduktion (på engelska flint, dent, waxy, osv.). Embryot är mycket fettrikt - ca 50 % fett varav 40 % utgörs av fleromättad linolensyra - och utgör råvara för majsoljan, och hela plantan kan efter skörd användas som bränsle eller i byggnadssyfte. Majsplantan är sannerligen mångfunktionell!



Sitt ursprung har majsen i Syd- och Mellanamerika, där fortfarande en mycket stor mångfald av lokalsorter odlas jämte de ursprungliga vilda föräldrarna som är andra *Zea*- (teosinte) eller *Tripsacum*-arter. Den exakta uppkomsten av den odlade formen *Zea mays* är ännu inte helt klarlagd.

Från att ha varit helt obetydlig i svensk jordbruksproduktion har majsen vuxit i popularitet och odlas nu nästan uteslutande som grönfoderväxt. Mer information med mängder av länkar finns här.



Text: Programmet för odlad mångfald

Foto: Nordiska genbanken